FR

KULINARISK

Livre de recettes

Table des matières

Tableaux de cuisson	3	Recettes - Poisson	25
Programmes automatiques	16	Recettes - Gâteaux	27
Recettes - Viande blanche	17	Recettes - Pizza/Tarte/Pain	34
Recettes - Boeuf/Gibier/Agneau	20	Recettes - Ragoût/Gratins	39
Recettes - Volaille	23	Plats préparés	43

Sous réserve de modifications.

Tableaux de cuisson

Temps de cuisson

Le temps de cuisson varie selon le type d'aliment, sa consistance et son volume.

Au départ, surveillez la cuisson lorsque vous cuisinez. Ainsi, vous trouverez les meilleurs réglages (fonction, temps de cuisson, etc.) pour vos ustensiles, vos recettes et les quantités lorsque vous utiliserez l'appareil.

Reportez-vous aux instructions figurant sur l'emballage de ces produits. S'il n'y a pas d'instructions sur l'emballage des aliments, reportez-vous aux tableaux.

ⓘ La température et les temps de cuisson indiqués sont fournis uniquement à titre indicatif. Ils varient en fonction des recettes ainsi que de la qualité et de la quantité des ingrédients utilisés.

Conseils pour les modes de cuisson spécifiques du four

Maintien au chaud

Utilisez cette fonction pour le maintien au chaud d'un plat.

La température se règle automatiquement sur 80 °C.

Chauffe-plats

Pour réchauffer les assiettes et les plats.

Répartissez les plaques et les plats de manière égale sur la grille métallique. Déplacez les piles au bout de la moitié du temps de réchauffement (échangez haut et bas).

La température automatique est de 70 °C.

Position de la grille conseillée : 3.

Levée de Pâte/Pain

Vous pouvez utiliser cette fonction automatique avec n'importe quelle recette de pâte levée. Elle crée une bonne atmosphère pour le levage. Mettez la pâte dans un plat suffisament grand pour la levée et recouvrez-le avec une serviette humide ou du film plastique. Insérez une grille métallique au premier niveau et posez le plat dessus. Fermez la porte, puis réglez le four sur la fonction : Levée de Pâte/Pain. Sélectionnez la durée nécessaire.

Tableau de rôtissage et de cuisson des gâteaux

Gâteaux

Plat	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée (min)	Commentaires
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Pâtes à gâteaux	170	2	160	3 (2 et 4)	45 - 60	Dans un moule à gâteau
Pâte sablée	170	2	160	3 (2 et 4)	20 - 30	Dans un moule à gâteau
Gâteau au fromage	170	1	165	2	80 - 100	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Tarte aux pommes[1)]	170	2	160	2 (gauche et droit)	80 - 100	Dans deux moules à gâteau de 20 cm sur une grille métallique
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Sur un plateau de cuisson
Tarte à la confiture	170	2	165	2 (gauche et droit)	30 - 40	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Génoise/ Gâteau Savoie	170	2	150	2	40 - 50	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Gâteau de Noël/Cake aux fruits[1)]	160	2	150	2	90 - 120	Dans un moule à gâteau de 20 cm

Plat	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée (min)	Commentaires
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Gâteau aux prunes[1)]	175	1	160	2	50 - 60	Dans un moule à pain
Petits gâteaux - sur un seul niveau[1)]	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Sur un plateau de cuisson
Petits gâteaux - sur deux niveaux[1)]	-	-	140 - 150	2 et 4	25 - 35	Sur un plateau de cuisson
Petits gâteaux - sur trois niveaux[1)]	-	-	140 - 150	1, 3 et 5	30 - 45	Sur un plateau de cuisson
Biscuits/ Tresses feuilletées - sur un seul niveau	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Sur un plateau de cuisson
Biscuits/ Tresses feuilletées - sur deux niveaux	-	-	140 - 150	2 et 4	35 - 40	Sur un plateau de cuisson
Biscuits/ Tresses feuilletées - sur trois niveaux	-	-	140 - 150	1, 3 et 5	35 - 45	Sur un plateau de cuisson
Meringues - sur un seul niveau	120	3	120	3	80 - 100	Sur un plateau de cuisson

Plat	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée (min)	Commentaires
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Meringues - sur deux niveaux[1)]	-	-	120	2 et 4	80 - 100	Sur un plateau de cuisson
Petits pains[1)]	190	3	190	3	12 - 20	Sur un plateau de cuisson
Éclairs - sur un seul niveau	190	3	170	3	25 - 35	Sur un plateau de cuisson
Éclairs - sur deux niveaux	-	-	170	2 et 4	35 - 45	Sur un plateau de cuisson
Tourtes	180	2	170	2	45 - 70	Dans un moule à gâteau de 20 cm
Cake aux fruits	160	1	150	2	110 - 120	Dans un moule à gâteau de 24 cm
Gâteau à étages[1)]	170	1	160	2 (gauche et droit)	30 - 50	Dans un moule à gâteau de 20 cm

1) Préchauffez le four pendant 10 minutes.

Pain et pizza

Plat	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée (min)	Commentaires
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Pain blanc[1)]	190	1	190	1	60 - 70	1 à 2 pièces, 500 g par pièce

Plat	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée (min)	Commentaires
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Pain de seigle	190	1	180	1	30 - 45	Dans un moule à pain
Petits pains[1)]	190	2	180	2 (2 et 4)	25 - 40	6 à 8 petits pains sur un plateau de cuisson
Pizza[1)]	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Sur un plateau de cuisson ou un plat à rôtir
Scones[1)]	200	3	190	3	10 - 20	Sur un plateau de cuisson

1) Préchauffez le four pendant 10 minutes.

Préparations à base d'œufs

Plat	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée (min)	Commentaires
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Gratin de pâtes	200	2	180	2	40 - 50	Dans un moule
Gratin aux légumes	200	2	175	2	45 - 60	Dans un moule
Quiches[1)]	180	1	180	1	50 - 60	Dans un moule
Lasagnes[1)]	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Dans un moule
Cannelloni[1)]	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Dans un moule

1) Préchauffez le four pendant 10 minutes.

Viande

Plat	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée (min)	Commentaires
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Viande de bœuf	200	2	190	2	50 - 70	Sur une grille métallique
Porc	180	2	180	2	90 - 120	Sur une grille métallique
Veau	190	2	175	2	90 - 120	Sur une grille métallique
Rôti de bœuf, saignant	210	2	200	2	50 - 60	Sur une grille métallique
Rôti de bœuf, cuit à point	210	2	200	2	60 - 70	Sur une grille métallique
Rôti de bœuf, bien cuit	210	2	200	2	70 - 75	Sur une grille métallique
Épaule de porc	180	2	170	2	120 - 150	Avec couenne
Jarret de porc	180	2	160	2	100 - 120	2 morceaux
Agneau	190	2	175	2	110 - 130	Gigot
Poulet	220	2	200	2	70 - 85	Entier
Turquie	180	2	160	2	210 - 240	Entier
Canard	175	2	220	2	120 - 150	Entier
Oie	175	2	160	1	150 - 200	Entier
Lapin	190	2	175	2	60 - 80	En morceaux

Plat	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée (min)	Commentaires
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Lièvre	190	2	175	2	150 - 200	En morceaux
Faisan	190	2	175	2	90 - 120	Entier

Poisson

Plat	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée (min)	Commentaires
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Truite/ daurade	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 poissons
Thon/ saumon	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 filets

Gril

ⓘ Avant la cuisson, faites préchauffer votre four à vide pendant 3 minutes.

Plat	Quantité		Température (°C)	Durée (min)		Positions des grilles
	Morceaux	(g)		1re face	2e face	
Filet de bœuf	4	800	max.	12 - 15	12 - 14	4
Steaks de bœuf	4	600	max.	10 - 12	6 - 8	4
Saucisses	8	-	max.	12 - 15	10 - 12	4
Côtelettes de porc	4	600	max.	12 - 16	12 - 14	4
Poulet (coupé en deux)	2	1000	max.	30 - 35	25 - 30	4
Brochettes	4	-	max.	10 - 15	10 - 12	4

Plat	Quantité		Température (°C)	Durée (min)		Positions des grilles
	Morceaux	(g)		1re face	2e face	
Escalope de poulet	4	400	max.	12 - 15	12 - 14	4
Steak haché	6	600	max.	20 - 30	-	4
Filet de poisson	4	400	max.	12 - 14	10 - 12	4
Sandwiches toastés	4 - 6	-	max.	5 - 7	-	4
Toasts	4 - 6	-	max.	2 - 4	2 - 3	4

Turbo gril

Boeuf

Plat	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Rôti ou filet de bœuf saignant[1)]	Par cm d'épaisseur	190 - 200	5 - 6	1 ou 2
Rôti ou filet de bœuf à point[1)]	Par cm d'épaisseur	180 - 190	6 - 8	1 ou 2
Rôti ou filet de bœuf bien cuit[1)]	Par cm d'épaisseur	170 - 180	8 - 10	1 ou 2

1) Préchauffer le four.

Porc

Plat	Quantité (kg)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Épaule, collier, jambon à l'os	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 ou 2
Côtelette, côte levée	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 ou 2
Pâté à la viande	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 ou 2
Jarret de porc (précuit)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 ou 2

Veau

Plat	Quantité (kg)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Rôti de veau	1	160 - 180	90 - 120	1 ou 2
Jarret	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 ou 2

Agneau

Plat	Quantité (kg)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gigot d'agneau, rôti d'agneau	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 ou 2
Selle d'agneau	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 ou 2

Volaille

Plat	Quantité (kg)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Morceaux de volaille	0,2 - 0,25 chacun	200 - 220	30 - 50	1 ou 2
Demi-poulet	0,4 - 0,5 chacun	190 - 210	35 - 50	1 ou 2
Volaille, poularde	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 ou 2
Canard	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 ou 2
Oie	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 ou 2
Dinde	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 ou 2
Dinde	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 ou 2

Poisson

Plat	Quantité (kg)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Poisson entier	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 ou 2

Chaleur tournante humide

ⓘ En cours de cuisson, n'ouvrez la porte de l'appareil que si c'est vraiment nécessaire.

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gratin de pâtes	190 - 200	30 - 40	2
Gratin de pommes de terre	180 - 200	60 - 75	2
Moussaka	150 - 170	60 - 75	2
Lasagnes	170 - 190	55 - 70	2
Cannelloni	170 - 190	55 - 70	2
Pudding	170 - 190	45 - 60	2
Riz au lait	170 - 190	40 - 50	2
Gâteau aux pommes	150 - 160	45 - 60	2
Pain blanc	180 - 190	45 - 55	2

Cuisson basse température

Utilisez cette fonction pour préparer des morceaux de viande et de poisson tendres et faibles en graisse avec une température à cœur de 65 °C maximum. Cette fonction n'est pas applicable à certaines recettes, telles que des morceaux à braiser ou des rôtis de porc gras. Vous pouvez utiliser la sonde à viande pour vous assurer que la température à cœur de la viande est correcte (reportez-vous au tableau de la sonde à viande).

Dans les 10 premières minutes, vous pouvez régler une température comprise entre 80 °C et 150 °C. La température par défaut est de 90 °C. Une fois la température réglée, le four continue sa cuisson à 80 °C.

N'utilisez pas cette fonction avec de la volaille.

ⓘ N'utilisez jamais de couvercle lorsque vous recourez à ce mode de cuisson.

1. Saisissez la viande dans une poêle sur la table de cuisson pendant 1 à 2 minutes à très haute température.
2. Placez la viande avec le plat à rôtir chaud dans le four, sur la grille métallique.
3. Placez la sonde à viande dans la viande.
4. Sélectionnez la fonction : Cuisson basse température et réglez la température à cœur finale.

Plat	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Rôti de bœuf	1000 - 1 500 g	120	120 - 150	1
Filet de bœuf	1000 - 1 500 g	120	90 - 150	3

Plat	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Rôti de veau	1000 - 1 500 g	120	120 - 150	1
Steaks	200 - 300 g	120	20 - 40	3

Décongélation

Plat	Quantité (g)	Durée de dé-congélation (min)	Décongélation complémentaire (min)	Commentaires
Poulet	1000	100 - 140	20 - 30	Placez le poulet sur une sous-tasse retournée, posée sur une grande assiette Retournez à la moitié du temps.
Viande	1000	100 - 140	20 - 30	Retournez à la moitié du temps.
Viande	500	90 - 120	20 - 30	Retournez à la moitié du temps.
Truite	150	25 - 35	10 - 15	-
Fraises	300	30 - 40	10 - 20	-
Beurre	250	30 - 40	10 - 15	-
Crème	2 x 200	80 - 100	10 - 15	La crème fraîche peut être battue même si elle n'est pas complètement décongelée.
Gâteau	1400	60	60	-

Stérilisation

- Utilisez toujours des bocaux à stériliser de dimensions identiques, disponibles dans le commerce.
- N'utilisez pas de bocaux à couvercles à visser ou à baïonnette, ni de boîtes métalliques.
- Utilisez le premier niveau en partant du bas du four pour cette fonction.
- Ne mettez pas plus de six bocaux à conserves d'un litre sur le plateau de cuisson.
- Remplissez les bocaux au même niveau et enclenchez le système de fermeture.
- Les bocaux ne doivent pas se toucher.
- Mettez environ 1/2 litre d'eau dans le plateau de cuisson pour humidifier le four.
- Lorsque le liquide contenu dans les pots commence à frémir (au bout d'environ

35 à 60 minutes pour des pots d'un litre), éteignez le four ou réduisez la température à 100 °C (reportez-vous au tableau).

Baies

Plat	Température (°C)	Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min)	Continuez la cuisson à 100 °C (min)
Fraises / Myrtilles / Framboises / Groseilles à maquereau mûres	160 - 170	35 - 45	-

Fruits à noyau

Plat	Température (°C)	Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min)	Continuez la cuisson à 100 °C (min)
Poires / Coings / Prunes	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Légumes

Plat	Température (°C)	Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min)	Continuez la cuisson à 100 °C (min)
Carottes [1)]	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Concombres	160 - 170	50 - 60	-
Bouquet croquant de légumes	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Chou-rave / Petits pois / Asperges	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Laissez reposer dans le four après qu'il soit éteint.

Déshydratation

- Utilisez des plaques recouvertes de papier sulfurisé.
- Pour obtenir un meilleur résultat, arrêtez le four à la moitié de la durée de déshydratation, ouvrez la porte et laissez refroidir pendant une nuit pour terminer le séchage.

Légumes

Plat	Température (°C)	Durée (h)	Positions des grilles	
			1 position	2 positions
Haricots	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Poivrons	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Légumes pour potage	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Champignons	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Fines herbes	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Fruits

Plat	Température (°C)	Durée (h)	Positions des grilles	
			1 position	2 positions
Prunes	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Abricots	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Pommes, lamelles	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Poires	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

Tableau de la sonde à viande

Plat	Température à cœur du plat (°C)
Rôti de veau	75 - 80
Jarret de veau	85 - 90
Rôti de boeuf, saignant	45 - 50
Rôti de boeuf, cuit à point	60 - 65
Rôti de boeuf, bien cuit	70 - 75
Épaule de porc	80 - 82
Jarret de porc	75 - 80
Agneau	70 - 75
Poulet	98
Lièvre	70 - 75

Plat	Température à cœur du plat (°C)
Truite/daurade	65 - 70
Thon/saumon	65 - 70

Programmes automatiques

⚠ **AVERTISSEMENT!** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Programmes automatiques

Les programmes automatiques offrent une cuisson optimale pour chaque type de viande ou d'autres recettes.

- Programmes Viande avec la fonction : Cuisson par le poids (menu : Cuisson assistée) — cette fonction calcule automatiquement le temps de cuisson. Pour l'utiliser, il est nécessaire d'entrer le poids des aliments.
- Programmes Viande avec la fonction : Sonde à viande (menu : Cuisson assistée) — cette fonction calcule automatiquement le temps de cuisson. Pour l'utiliser, il est nécessaire d'entrer la température à cœur des aliments. À la fin du programme, un signal sonore retentit.
- Recettes automatiques (menu : Cuisson assistée) — Cette fonction utilise les valeurs prédéfinies pour un plat. Préparez le plat en suivant la recette de ce livre.

Plats avec la fonction : Cuisson par le poids
Rôti de porc
Rôti de veau
Viande braisée
Rôti de gibier

Plats avec la fonction : Cuisson par le poids
Rôti d'agneau
Poulet entier
Dinde entière
Canard entier
Oie entière

Plats avec la fonction : Sonde à viande
Filet mignon de porc
Rôti de boeuf
Boeuf basse température
Filet de gibier
Epaule d'agneau
Filets de volaille
Poisson entier > 1 kg

Catégories

Dans le menu Cuisson assistée, les plats sont divisés en plusieurs catégories :

- Viande blanche
- Boeuf/Gibier/Agneau
- Volaille
- Poisson
- Gâteaux
- Pizza/Tarte/Pain
- Ragoût/Gratins

- Plats préparés

Recettes - Viande blanche

Rôti de porc

Réglages :

Cuisson par le poids. Plage de réglages pour un morceau de 1 000 g à 3 000 g.

Préparation :

Assaisonnez la viande selon votre goût et mettez-la dans un plat allant au four. Ajoutez de l'eau ou un autre liquide ; le fond du plat doit être recouvert de 20 à 40 mm de liquide. Retournez la viande au bout d'environ 30 minutes.

- Position de la grille : 1

Filet mignon de porc

Réglages :

Sonde à viande automatique, température à cœur de 75 °C.

Préparation :

Assaisonnez la viande selon votre goût, insérez-y la sonde à viande et placez-la dans un plat allant au four.

- Position de la grille : 1

Jarret de porc

Ingrédients :

- 1 jarret arrière de porc de 0,8 à 1,2 kg
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de paprika doux dit « noble »
- 1/2 cuillère à café de basilic
- 1 petite boîte de champignons émincés (280 g)
- légumes (carotte, poireau, céleri, persil)
- eau

Préparation :

Coupez la couenne tout autour du jarret de porc. Mélangez l'huile, le sel, le paprika et le basilic et étalez la préparation sur le jarret de porc. Mettez le jarret de porc dans un plat à rôtir et répartissez les champignons dessus. Ajoutez les légumes pour potage et l'eau. Le fond du plat doit être recouvert sur 10 à 15 mm. Retournez la viande au bout d'environ 30 minutes.

- Temps de cuisson : 160 minutes
- Position de la grille : 1

Palette de porc

Ingrédients :

- 1,5 kg de palette de porc (jeune porc), avec la peau
- sel
- poivre
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 150 g de céleri finement émincé
- 1 poireau émincé
- 1 petite boîte de tomates concassées (400 g)
- 250 ml de crème
- 2 gousses d'ail pelées et écrasées
- romarin et thym frais

Préparation :

Avec un couteau bien aiguisé, faites des entailles croisées dans la peau. Salez, poivrez, puis faites dorer de tous les côtés dans une poêle avec de l'huile d'olive, puis retirez du feu. Faites suer le céleri et le poireau dans un peu d'huile dans un plat à rôtir, puis ajoutez les tomates, la crème, les gousses d'ail, le romarin et le thym, mélangez et posez la palette de porc sur la préparation. Mettez ensuite dans l'appareil.

- Temps de cuisson : 130 minutes
- Position de la grille : 1

Rôti de veau

Réglages :

Cuisson par le poids. Plage de réglages pour un morceau de 1 000 g à 3 000 g.

Préparation :

Assaisonnez la viande selon votre goût et mettez-la dans un plat allant au four. Ajoutez de l'eau ou un autre liquide ; le fond du plat doit être recouvert de 10 à 20 mm de liquide. Recouvrez-le avec un couvercle.

- Position de la grille : 1

Jarret de veau

Ingrédients :

- 1 jarret arrière de veau de 1,5 à 2 kg
- 4 tranches de jambon cuit
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de paprika doux dit « noble »
- 1/2 cuillère à café de basilic
- 1 petite boîte de lamelles de champignons (280 g)
- légumes (carotte, poireau, céleri, persil)
- eau

Préparation :

Faites 8 entailles dans le sens de la longueur autour du jarret de veau. Coupez quatre tranches de jambon cuit en deux et déposez-les dans les entailles. Mélangez l'huile, le sel, le paprika et le basilic et étalez la préparation sur le jarret de veau. Placez le jarret de veau dans un plat à rôtir et répartissez les champignons dessus. Ajoutez les légumes et l'eau au jarret de veau. Le fond du plat doit être recouvert sur 10 à 15 mm. Retournez la viande au bout d'environ 30 minutes.

- Temps de cuisson : 160 minutes
- Position de la grille : 1

Ossobuco

Ingrédients :

- 4 cuillères à soupe de beurre pour saisir
- 4 tranches de jarret de veau de 3 à 4 cm d'épaisseur (découpées en travers de l'os)
- 4 carottes de taille moyenne, coupées en dés
- 4 branches de céleri, coupées en dés
- 1 kg de tomates mûres, pelées, épépinées et coupées en dés
- 1 bouquet de persil lavé et haché grossièrement
- 4 cuillères à soupe de beurre
- 2 cuillères à soupe de farine pour l'enrobage
- 6 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 250 ml de vin blanc
- 250 ml de bouillon de viande
- 3 oignons de taille moyenne, pelés et finement émincés
- 3 gousses d'ail, pelées et finement émincées
- 1/2 cuillère à café de thym et d'origan
- 2 feuilles de laurier
- 2 clous de girofle
- sel, poivre noir fraîchement moulu

Préparation :

Faites fondre 4 cuillères à soupe de beurre dans un plat à rôtir et faites suer les légumes. Retirez les légumes.

Lavez les tranches de jarret, séchez-les, assaisonnez-les et recouvrez-les de farine. Éliminez l'excédent de farine. Faites chauffer l'huile d'olive et faites dorer les tranches de viande à feu moyen. Retirez la viande, éliminez l'excédent d'huile d'olive du plat.

Déglacez le jus de viande dans le plat avec 250 ml de vin, versez dans une casserole et laissez mijoter. Ajoutez 250 ml de bouillon de viande, le persil, le thym et l'origan ainsi que les tomates en dés. Salez et poivrez. Portez de nouveau à ébullition.

Placez les légumes dans un plat à rôtir, la viande au-dessus et recouvrez de sauce. Recouvrez le plat avec un couvercle et mettez-le dans l'appareil.

- Temps de cuisson : 120 minutes
- Position de la grille : 1

Paupiettes de veau

Ingrédients :

- 1 petit pain
- 1 œuf
- 200 g de viande hachée
- sel, poivre
- 1 oignon émincé
- persil haché
- 1 kg de poitrine de veau (avec une poche découpée)
- légumes pour potage (carotte, poireau, céleri, persil)
- 50 g de lard
- 250 ml d'eau

Préparation :

Faites tremper le petit pain dans de l'eau puis extrayez l'eau. Mélangez ensuite avec l'œuf, la viande hachée, le sel, le poivre, l'oignon et le persil.

Assaisonnez la poitrine de veau (avec une poche découpée) et garnissez la poche de viande. Cousez ensuite l'ouverture.

Placez la poitrine de veau dans un plat à rôtir, ajoutez les légumes à potage, le lard et l'eau. Retournez la viande au bout d'environ 30 minutes.

- Temps de cuisson : 100 minutes
- Position de la grille : 1

Pâté à la viande

Ingrédients :

- 2 petits pains rassis
- 1 oignon
- 3 cuillères à soupe de persil haché
- 750 g de viande hachée (mélange de porc et de bœuf)
- 2 œufs
- sel, poivre et paprika
- 100 g de fines tranches de lard

Préparation :

Faites tremper les petits pains dans de l'eau puis extrayez l'eau. Épluchez l'oignon, émincez-le, faites-le suer et ajoutez le persil.

Mélangez la viande hachée, les œufs, les petits pains et l'oignon. Assaisonnez avec du sel, du poivre, du paprika, placez dans un plat à rôtir rectangulaire et couvrez avec les fines tranches de lard. Ajoutez un peu d'eau et mettez dans l'appareil.

- Temps de cuisson : 70 minutes
- Position de la grille : 1

Porc aux pruneaux

Ingrédients :

- 200 g de pruneaux
- 150 ml de vin blanc
- 1,5 kg de filet mignon de porc ou de selle de veau (désossée)
- 1 oignon moyen
- pomme
- sel, poivre et paprika

Préparation :

Faites tremper les pruneaux dans le vin blanc pendant deux heures. Passez rapidement la viande sous l'eau, puis séchez-la. Entaillez le dessous de la viande et insérez un pruneau dans chaque entaille, en l'enfonçant le plus possible. Assaisonnez la viande et placez-la dans un plat à rôtir avec le côté sans pruneaux orienté vers le haut. Épluchez les oignons et la pomme, coupez-les en huitièmes et placez-les autour du rôti. Récupérez le reste du vin ayant servi à faire mariner les pruneaux, ajoutez un quart de litre d'eau et versez sur le rôti. Servez en accompagnement des croquettes de pomme de terre, un gratin de pommes de terre, des brocolis, etc.

- Temps de cuisson : 60 minutes
- Position de la grille : 1

Recettes - Boeuf/Gibier/Agneau

Rôti de boeuf

Réglages :

Sonde à viande automatique. Température à cœur pour une viande :
- Saignante - 48 °C
- À point - 65 °C
- Bien cuite - 70 °C

Préparation :

Assaisonnez la viande selon votre goût, insérez-y la sonde à viande et placez-la dans un plat allant au four.

- Position de la grille : 1

Boeuf basse température

Réglages :

Sonde à viande automatique. Température à cœur pour une viande :
- Saignante - 50 °C
- À point - 65 °C
- Bien cuite - 70 °C

Préparation :

Assaisonnez la viande selon votre goût, insérez-y la sonde à viande et placez-la dans un plat allant au four.

- Position de la grille : 1

Viande braisée

ⓘ N'utilisez pas ce programme pour les plats à base de longe ou de rôti de boeuf.

Réglages :

Cuisson par le poids. Plage de réglages pour un morceau de 1 000 g à 3 000 g.

Préparation :

Assaisonnez la viande selon votre goût et mettez-la dans un plat allant au four. Ajoutez de l'eau ou un autre liquide ; le fond du plat doit être recouvert de 10 à 20 mm de liquide. Recouvrez-le avec un couvercle.

- Position de la grille : 1

Bœuf mariné

Pour préparer la marinade :

- 1 l d'eau
- 500 ml de vinaigre de vin
- 2 cuillères à café de sel
- 15 grains de poivre
- 15 baies de genièvre
- 5 feuilles de laurier
- 2 bouquets de légumes pour potage (carottes, poireaux, céleri, persil) Portez le tout à ébullition et laissez refroidir.
- un morceau de bœuf de 1,5 kg Versez la marinade sur le bœuf en le recouvrant complètement et laissez mariner pendant 5 jours.

Ingrédients pour la viande :

- Sel
- poivre
- Légumes de la marinade

Préparation :

Sortez le morceau de bœuf de la marinade et séchez-le. Salez, poivrez, puis faites dorer de tous les côtés dans un plat à rôtir et ajoutez les légumes de la marinade.

Versez la marinade dans le plat. Le fond doit être recouvert sur 10 à 15 mm. Couvrez le plat avec un couvercle et mettez-le dans le four.

- Temps de cuisson : 150 minutes
- Position de la grille : 1

Filet de gibier

Réglages :

Sonde à viande automatique. Température à cœur : 70 °C

Préparation :

Assaisonnez la viande selon votre goût, insérez-y la sonde à viande et placez-la dans un plat allant au four.

- Position de la grille : 1

Rôti de gibier

Réglages :

Cuisson par le poids. Plage de réglages pour un morceau de 1 000 g à 3 000 g.

Préparation :

Assaisonnez la viande selon votre goût et mettez-la dans un plat allant au four. Ajoutez de l'eau ou un autre liquide ; le fond du plat doit être recouvert de 10 à 20 mm de liquide. Recouvrez-le avec un couvercle.

- Position de la grille : 1

Lapin

Ingrédients :

- 2 râbles de lièvre
- 6 baies de genièvre (écrasées)
- sel et poivre
- 30 g de beurre fondu
- 125 ml de crème aigre
- légumes pour potage (carotte, poireau, céleri, persil)

Préparation :

Frottez les râbles avec les baies de genièvre écrasées, le poivre, le sel et badigeonnez de beurre fondu.

Placez les râbles dans un plat à rôtir, versez la crème et ajoutez les légumes.

- Temps de cuisson : 35 minutes
- Position de la grille : 1

Lapin à la moutarde

Ingrédients :

- 2 lapins de 800 g chacun
- sel et poivre
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 oignons coupés en morceaux
- 50 g de lardons
- 2 cuillères à soupe de farine
- 375 ml de bouillon de volaille léger
- 125 ml de vin blanc
- 1 cuillère à café de thym frais
- 125 ml de crème
- 2 cuillères à soupe de moutarde de Dijon

Préparation :

Découpez les lapins en 8 morceaux de même taille, salez, poivrez et faites revenir dans un plat à rôtir placé sur la cuisinière.

Retirez les morceaux de lapin et faites dorer les oignons et les lardons. Saupoudrez de farine et mélangez. Ajoutez le bouillon de volaille, le vin blanc, le thym et portez à ébullition.

Ajoutez la crème, la moutarde de Dijon, remettez la viande dans le plat et recouvrez le plat avant de le mettre dans l'appareil.

- Temps de cuisson : 90 minutes
- Position de la grille : 1

Sanglier

Pour faire la marinade :

- 1,5 l de vin rouge
- 150 g de céleri
- 150 g de carottes
- 2 oignons
- 5 feuilles de laurier
- 5 clous de girofle
- 2 bouquets de légumes pour potage (carottes, poireaux, céleri, persil) Portez le tout à ébullition et laissez refroidir.
- un morceau de sanglier de 1,5 kg (épaule)

Versez la marinade sur la viande en la recouvrant complètement et laissez mariner pendant 3 jours.

Ingrédients pour la viande :

- sel
- poivre
- légumes pour potage de la marinade
- 1 petite boîte de chanterelles

Préparation :

Sortez le morceau de sanglier de la marinade et séchez-le. Salez, poivrez, puis faites dorer de tous les côtés dans un plat à rôtir sur la cuisinière. Ajoutez les chanterelles et quelques légumes de la marinade.

Versez la marinade dans le plat. Le fond doit être recouvert sur 10 à 15 mm. Couvrez le plat avec un couvercle et mettez-le dans le four.

- Temps de cuisson : 140 minutes
- Position de la grille : 1

Rôti d'agneau

Réglages :

Cuisson par le poids. Plage de réglages pour un morceau de 1 000 g à 3 000 g.

Préparation :

Assaisonnez la viande selon votre goût et mettez-la dans un plat allant au four. Ajoutez de l'eau ou un autre liquide ; le fond du plat doit être recouvert de 10 à 30 mm de liquide. Recouvrez-le avec un couvercle.

- Position de la grille : 1

Epaule d'agneau

Réglages :

Sonde à viande automatique. Température à cœur : 70 °C

Préparation :

Assaisonnez la viande selon votre goût, insérez-y la sonde à viande et placez-la dans un plat allant au four.

- Position de la grille : 1

Gigot d'agneau

Ingrédients :

- un gigot d'agneau de 2,7 kg
- 30 ml d'huile d'olive
- sel
- poivre
- 3 gousses d'ail
- 1 bouquet de romarin frais (ou 1 cuillère à café de romarin séché)
- eau

Préparation :

Lavez le gigot d'agneau puis essuyez-le ; frottez avec de l'huile d'olive et faites des entailles dans la viande. Salez et poivrez. Épluchez les gousses d'ail et découpez-les, puis introduisez-les avec des branches de romarin dans les entailles faites précédemment.

Placez le gigot d'agneau dans un plat à rôtir et ajoutez de l'eau. Le fond du plat doit être recouvert sur 10 à 15 mm. Retournez la viande au bout d'environ 30 minutes.

- Temps de cuisson : 165 minutes
- Position de la grille : 1

Recettes - Volaille

Poulet entier

Réglages :

Cuisson par le poids. Plage de réglages pour un morceau de 900 g à 2 100 g.

Préparation :

Mettez le poulet dans un plat allant au four et assaisonnez-le selon votre goût. Retournez la volaille au bout de 30 minutes. Un rappel s'affiche.

- Position de la grille : 1

Dinde entière

Réglages :

Cuisson par le poids. Plage de réglages pour un morceau de 1 700 g à 4 700 g.

Préparation :

Placez la dinde dans un plat allant au four et assaisonnez à votre goût. Retournez la volaille au bout de 30 minutes. Un rappel s'affiche.

- Position de la grille : 1

Canard entier

Réglages :

Cuisson par le poids. Plage de réglages pour un morceau de 1 500 g à 3 300 g.

Préparation :

Placez le canard dans un plat allant au four et assaisonnez à votre goût. Retournez la volaille au bout de 30 minutes. Un rappel s'affiche.

- Position de la grille : 1

Oie entière

Réglages :

Cuisson par le poids. Plage de réglages pour un morceau de 2 300 g à 4 700 g.

Préparation :

Placez l'oie dans un plat allant au four et assaisonnez à votre goût. Retournez la volaille au bout de 30 minutes. Un rappel s'affiche.

- Position de la grille : 1

Filets de volaille

Réglages :

Sonde à viande automatique, température à cœur de 75 °C.

Préparation :

Assaisonnez les filets de dinde selon votre goût, insérez-y la sonde à viande et placez-la dans un plat allant au four.

- Position de la grille : 1

Cuisses de poulet

Ingrédients :

- 4 cuisses de poulet de 250 g chacune
- 250 g de crème fraîche
- 125 ml de crème
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de paprika
- 1 cuillère à café de curry
- 1/2 cuillère à café de poivre
- une boîte de 250 g de champignons émincés
- 20 g de fécule de maïs

Préparation :

Nettoyez les cuisses de poulet et placez-les dans un plat à rôtir. Mélangez le reste des ingrédients et versez sur les cuisses de poulet.

- Temps de cuisson : 55 minutes
- Position de la grille : 1

Coq au vin

Ingrédients :

- 1 poulet
- sel
- poivre
- 1 cuillère à soupe de farine
- 50 g de beurre clarifié
- 500 ml de vin blanc
- 500 ml de bouillon de volaille
- 4 cuillères à soupe de sauce de soja
- 1/2 bouquet de persil
- 1 branche de thym
- 150 g de lardons
- 250 g de champignons de Paris nettoyés et coupés en quartiers
- 12 échalotes épluchées
- 2 gousses d'ail pelées et écrasées

Préparation :

Nettoyez le poulet, salez, poivrez et saupoudrez de farine.

Faites chauffer le beurre clarifié dans un plat à rôtir sur la cuisinière, faites dorer le poulet. Versez le vin blanc, le bouillon de volaille et la sauce de soja, puis portez à ébullition.

Ajoutez le persil, le thym, les lardons, les champignons, les échalotes et l'ail.

Portez de nouveau à ébullition, couvrez et placez dans l'appareil.

- Temps de cuisson : 55 minutes
- Position de la grille : 1

Canard à l'orange

Ingrédients :

- 1 canard (1,6 à 2,0 kg)
- sel
- poivre
- 3 oranges, épluchées, épépinées et coupées en cubes
- 1/2 cuillère à café de sel
- 2 oranges pour le jus
- 150 ml de xérès

Préparation :

Nettoyez le canard, salez et poivrez, puis frottez-le avec la peau d'orange.

Farcissez le canard avec les cubes d'orange salés et cousez-le.

Placez le canard dans un plat à rôtir, filets vers le bas.

Pressez le jus des oranges, mélangez avec le xérès et versez le tout sur le canard.

Placez le canard dans le four. Retournez au bout de 30 minutes. Un signal sonore retentit.

- Temps de cuisson : 90 minutes
- Position de la grille : 1

Paupiettes de poulet

Ingrédients :

- 1 poulet de 1,2 kg (avec les abats)
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 1 cuillère à café de sel
- 1/4 de cuillère à café de paprika
- 50 g de chapelure
- 3 à 4 cuillères à soupe de lait
- 1 oignon haché
- 1 bouquet de persil émincé
- 20 g de beurre
- 1 œuf
- sel et poivre

Préparation :

Nettoyez le poulet et séchez-le. Mélangez l'huile, le sel et le paprika et frottez le poulet avec.

Farce : Mélangez la chapelure et le lait. Placez l'oignon émincé, le persil et le beurre dans une poêle et faites suer. Hachez finement le cœur, le foie et le gésier et ajoutez un œuf. Mélangez bien le tout, salez et poivrez.

Retournez le poulet dans un plat à rôtir et placez-le dans le four. Retournez au bout de 30 minutes. Un signal sonore retentit.

- Temps de cuisson : 90 minutes
- Position de la grille : 1

Recettes - Poisson

Poisson entier > 1 kg

Réglages :

Sonde à viande automatique, température à cœur de 65 °C.

Préparation :

Assaisonnez le poisson selon votre goût, insérez-y la sonde à viande et placez-la dans un plat allant au four.

- Position de la grille : 1

Filets de poisson

Ingrédients :

- 600 - 700 g de filets de sandre, saumon ou truite saumonée
- 150 g de fromage râpé
- 250 ml de crème
- 50 g de chapelure
- 1 cuillère à café d'estragon
- persil haché
- sel, poivre
- citron
- beurre

Préparation :

Versez le jus de citron sur les filets de poisson et laissez mariner ; essuyez l'excédent de jus avec du papier absorbant. Salez et poivrez les filets de poisson de chaque côté. Placez ensuite les filets de poisson dans un plat beurré allant au four.

Mélangez le fromage râpé, la crème, la chapelure, l'estragon et le persil haché. Recouvrez les filets de poisson avec la préparation et ajoutez quelques noisettes de beurre.

- Temps de cuisson : 35 minutes
- Position de la grille : 3

Morue

Ingrédients :

- 800 g de morue séchée
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 gros oignons
- 6 gousses d'ail, épluchées
- 2 poireaux
- 6 poivrons rouges
- 1/2 boîte de tomates concassées (200 g)
- 200 ml de vin blanc
- 200 ml de court bouillon
- poivre, sel, thym, origan

Préparation :

Laissez mariner la morue séchée pendant une nuit. Égouttez-la le lendemain et placez-la dans une casserole avec de l'eau sur la cuisinière, puis portez-la à ébullition. Retirez-la du feu et laissez-la refroidir.

Mettez de l'huile d'olive dans une poêle et faites chauffer. Épluchez les oignons et émincez-les finement. Écrasez les gousses d'ail, émincez les poireaux et laves-les. Mettez-les dans la poêle et faites-les revenir brièvement. Épépinez les poivrons et coupez-les en lamelles. Mettez-les ensuite dans la poêle avec les tomates concassées.

Ajoutez le vin blanc et le court-bouillon et laissez mijoter pendant un moment. Assaisonnez avec du poivre, du sel, du thym et de l'origan, puis laissez mijoter pendant 15 minutes de plus.

Enlevez la morue séchée refroidie de la casserole et essuyez-la avec du papier absorbant. Enlevez la peau et les arêtes. Coupez le poisson en lamelles et placez-le dans un plat allant au four avec les légumes.

- Temps de cuisson : 30 minutes
- Position de la grille : 1

Poisson en croûte de sel

Ingrédients :

- un poisson entier, 1,5 à 2 kg environ
- 2 citrons non traités
- 1 tête de fenouil
- 4 branches de thym frais
- 3 kg de sel gemme

Préparation :

Nettoyez le poisson et badigeonnez-le avec le jus des deux citrons non traités.

Farcissez le poisson avec le fenouil coupé en fines tranches et les branches de thym frais.

Placez la moitié du sel gemme dans un plat de cuisson et posez le poisson dessus. Disposez l'autre moitié du sel gemme sur le poisson et appuyez fermement.

- Temps de cuisson : 55 minutes
- Position de la grille : 1

Encornets farcis

Ingrédients :

- 1 encornet de taille moyenne (1 kg), nettoyé
- 1 gros oignon
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 90 g de riz long grain (cuit)
- 4 cuillères à soupe de pignons
- 4 cuillères à soupe de raisins de Corinthe
- 2 cuillères à soupe de persil haché
- sel, poivre
- le jus d'un citron
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 150 ml de vin
- 500 ml de jus de tomate

Préparation :

Frottez énergiquement l'encornet avec le sel puis passez-le sous l'eau.

Épluchez l'oignon, coupez-le en fines tranches et faites-le suer avec deux cuillères à soupe d'huile d'olive jusqu'à ce qu'il soit transparent. Ajoutez le riz long grain, les pignons, les raisins de Corinthe et le persil haché aux oignons, puis assaisonnez avec le sel, le poivre et le jus d'un citron. Farcissez sans forcer l'encornet avec le mélange, cousez l'ouverture.

Versez quatre cuillères à soupe d'huile d'olive dans un plat à four et saisissez l'encornet sur la cuisinière. Ajoutez le vin et le jus de tomate.

Recouvrez le plat avec un couvercle et mettez-le dans l'appareil.

- Temps de cuisson : 60 minutes
- Position de la grille : 1

Saumon à la vapeur

Ingrédients :

- 400 g de pommes de terre
- 2 bouquets de ciboule
- 2 gousses d'ail
- 1 petite boîte de tomates concassées (400 g)
- 4 filets de saumon
- le jus d'un citron
- sel et poivre
- 75 ml de bouillon de légumes
- 50 ml de vin blanc
- 1 branche de romarin frais
- 150 ml de vin
- 1/2 bouquet de thym frais

Préparation :

Lavez les pommes de terre, épluchez-les, coupez-les en quartiers et cuisez-les dans de l'eau salée pendant 25 minutes. Laissez-les ensuite refroidir et coupez-les en lamelles.

Lavez la ciboule et coupez-la finement. Épluchez les gousses d'ail et coupez-les en morceaux. Mélangez la ciboule et l'ail avec les tomates concassées.

Versez le jus de citron sur les filets de saumon et laissez mariner. Séchez, salez et poivrez.

Mélangez les légumes et les pommes de terre dans un plat beurré, assaisonnez et posez le saumon sur la préparation.

Versez le bouillon de légumes et le vin blanc, puis répartissez le romarin et le thym.

- Temps de cuisson : 35 minutes
- Position de la grille : 3

Brandade

Ingrédients :

- 8 à 10 pommes de terre
- 2 oignons
- 125 g de filets d'anchois
- 300 ml de crème
- 2 cuillères à soupe de chapelure
- poivre
- thym fraîchement haché
- 2 cuillères à soupe de beurre

Préparation :

Lavez les pommes de terre, épluchez-les et coupez-les en fines lamelles. Épluchez les oignons et coupez-les en lamelles.

Beurrez un plat allant au four. Versez-y un tiers des pommes de terre et des oignons. Recouvrez avec la moitié des filets d'anchois, puis un autre tiers d'oignons et de pommes de terre. Répartissez le reste des filets d'anchois par dessus. Terminez par une couche d'oignons et de pommes de terre (en plaçant les pommes de terre en dernier).

Saupoudrez de poivre et de thym haché.

Versez la saumure des anchois sur le gratin et ajoutez de la crème. Parsemez de chapelure et ajoutez de petites noisettes de beurre sur le dessus.

- Temps de cuisson : 60 minutes
- Position de la grille : 3

Recettes - Gâteaux

Gâteau au citron

Ingrédients pour le mélange :

- 250 g de beurre
- 200 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé (environ 8 g)
- 1 pincée de sel
- 4 œufs
- 150 g de farine
- 150 g de farine de maïs
- 1 cuillère à café rase de levure chimique
- le zeste de 2 citrons

Ingrédients pour le glaçage :

- 125 ml de jus de citron
- 100 g de sucre glace

Autre :

- Moule carré de 30 cm de long
- Margarine pour graisser
- Chapelure pour foncer le moule

Préparation :

Placez le beurre, le sucre, le zeste de citron, le sucre vanillé et le sel dans un saladier et travaillez. Ajoutez les œufs un à un et mélangez de nouveau en faisant mousser.

Incorporez la farine et la farine de maïs mélangées à la levure chimique dans le mélange mousseux.

Versez la pâte dans le moule beurré et recouvert de chapelure, étalez et enfournez.

Après la cuisson, mélangez le jus de citron et le sucre glace. Retournez le gâteau sur une feuille de papier aluminium.

Remontez les bords de la feuille de papier aluminium sur les côtés du gâteau de façon

à ce que le glaçage ne puisse pas déborder. Percez le gâteau avec une baguette en bois et appliquez le glaçage. Laissez ensuite le gâteau absorber le glaçage.

- Temps de cuisson : 75 minutes
- Position de la grille : 1

Biscuits Suédois

Ingrédients :

- 5 œufs
- 340 g de sucre
- 100 g de beurre fondu
- 360 g de farine
- 1 sachet de levure chimique (environ 15 g)
- 1 sachet de sucre vanillé (environ 8 g)
- 1 pincée de sel
- 200 ml d'eau froide

Autre :

- Moule à charnière rond 28 cm, noir, fond recouvert de papier sulfurisé

Préparation :

Placez le sucre, les œufs, le sucre vanillé et le sel dans un saladier et travaillez la préparation pendant 5 minutes. Incorporez ensuite le beurre fondu au mélange.

Incorporez la farine mélangée à la levure chimique dans le mélange crémeux et mélangez.

Enfin, ajoutez l'eau froide et mélangez bien. Versez la pâte dans le moule, étalez et mettez dans l'appareil.

- Temps de cuisson : 55 minutes
- Position de la grille : 1

Biscuits/Gâteaux secs

Ingrédients :

- 4 œufs
- 2 cuillères à soupe d'eau chaude
- 50 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé (environ 8 g)
- 1 pincée de sel
- 100 g de sucre
- 100 g de farine
- 100 g de farine de maïs
- 2 cuillères à café rases de levure chimique

Autre :

- Moule à charnière rond 28 cm, noir, fond recouvert de papier sulfurisé

Préparation :

Séparez les œufs. Travaillez les jaunes d'œufs avec l'eau chaude, 50 g de sucre, le sucre vanillé et le sel. Montez les blancs en neige avec 100 g de sucre.

Tamisez la farine, la farine de maïs et la levure chimique.

Mélangez délicatement les blancs d'œufs et les jaunes. Incorporez ensuite doucement dans la préparation. Versez la pâte dans le moule, étalez et mettez dans l'appareil.

- Temps de cuisson : 30 minutes
- Position de la grille : 3

Gâteau au fromage

Ingrédients pour la base :

- 150 g de farine
- 70 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé (environ 8 g)
- 1 œuf
- 70 g de beurre ramolli

Ingrédients pour la crème au fromage :

- 3 blancs d'œufs
- 50 g de raisins secs
- 2 cuillères à soupe de rhum
- 750 g de fromage blanc allégé
- 3 jaunes d'œufs
- 200 g de sucre
- le jus d'un citron
- 200 g de crème fraîche
- 1 sachet de crème anglaise en poudre, arôme vanille (40 g ou la quantité correspondante de poudre pour une préparation de 500 ml de lait)

Autre :

- Moule noir à charnière de 26 cm de diamètre, beurré

Préparation :

Tamisez la farine dans un saladier. Incorporez le reste des ingrédients et mélangez avec un batteur électrique. Placez la préparation au réfrigérateur pendant 2 heures.

Recouvrez le fond du moule à charnière beurré d'environ 2/3 du mélange et piquez plusieurs fois avec une fourchette.

Formez un bord de 3 cm de hauteur avec le reste de la pâte.

Montez les blancs en neige avec le batteur électrique. Lavez les raisins secs, séchez-les bien, arrosez-les de rhum et laissez-les macérer.

Versez le fromage blanc allégé, les jaunes d'œufs, le sucre, le jus de citron, la crème fraîche et la crème anglaise en poudre dans un saladier et mélangez bien.

Pour finir, incorporez doucement les blancs montés en neige et les raisins secs dans la préparation de fromage blanc.

- Temps de cuisson : 85 minutes
- Position de la grille : 1

Cake aux fruits

Ingrédients :

- 200 g de beurre
- 200 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé (environ 8 g)
- 1 pincée de sel
- 3 œufs
- 300 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique (environ 8 g)
- 125 g de raisins de Corinthe
- 125 g de raisins secs
- 60 g d'amandes broyées
- 60 g de zestes de citron ou d'orange confits
- 60 g de cerises confites hachées
- 70 g d'amandes entières émondées

Autre :

- Moule noir à charnière de 24 cm de diamètre
- Margarine pour graisser
- Chapelure pour foncer le moule

Préparation :

Placez le beurre, le sucre, le sucre vanillé et le sel dans un saladier et travaillez. Ajoutez ensuite un œuf à la fois et travaillez à nouveau la préparation. Ajoutez la farine et la levure chimique à la préparation et incorporez.

Ajoutez les fruits au mélange.

Versez le mélange dans le moule en veillant à ce que le bord soit un peu plus épais que le centre. Décorez le bord et le centre du gâteau avec les amandes émondées. Mettez le gâteau dans l'appareil.

- Temps de cuisson : 100 minutes
- Position de la grille : 1

Crumble

Ingrédients pour la pâte :

- 375 g de farine
- 20 g de levure
- 150 ml de lait tiède
- 60 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 2 jaunes d'œufs
- 75 g de beurre ramolli

Ingrédients pour le crumble :

- 200 g de sucre
- 200 g de beurre
- 1 cuillère à café de cannelle
- 350 g de farine
- 50 g de noisettes broyées
- 30 g de beurre fondu

Préparation :

Tamisez la farine dans un saladier ; faites un puits au centre. Émiettez la levure, placez-la dans le puits, mélangez avec le

lait et de la farine qui forme le pourtour, saupoudrez de farine et laissez lever dans un endroit chaud jusqu'à ce que la farine saupoudrée sur la pâte présente des fissures.

Placez le sucre, les jaunes d'œufs, le beurre et le sel sur le bord de la farine. Pétrissez tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte levée souple.

Laissez la pâte lever dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle double de volume. Étalez ensuite la pâte, placez-la sur un plateau de cuisson beurré et laissez-la à nouveau lever.

Versez le sucre, le beurre et la cannelle dans un saladier et mélangez.

Ajoutez la farine et les noisettes, puis malaxez pour obtenir une pâte à crumble.

Étalez le beurre sur la pâte levée et répartissez la pâte à crumble uniformément.

- Temps de cuisson : 35 minutes
- Position de la grille : 3

Tresse briochée

Ingrédients pour la pâte :

- 650 g de farine
- 20 g de levure
- 200 ml de lait
- 40 g de sucre
- 5 g de sel
- 5 jaunes d'œufs
- 200 g de beurre ramolli

Ingrédients pour la garniture :

- 250 g de noix broyées
- 20 g de chapelure
- 1 cuillère à café de poudre de gingembre
- 50 ml de lait
- 60 g de miel
- 30 g de beurre fondu
- 20 ml de rhum

Ingrédients pour le glaçage :

- 1 jaune d'œuf
- un peu de lait
- 50 g d'amandes effilées

Préparation :

Tamisez la farine dans un saladier ; faites un puits au centre. Émiettez la levure, placez-la dans le puits, mélangez avec le lait, un peu de sucre et de la farine qui forme le pourtour, saupoudrez de farine et laissez lever dans un endroit chaud jusqu'à ce que la farine saupoudrée sur la pâte présente des fissures.

Placez le reste du sucre sur le bord de la farine. Pétrissez tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte levée souple. Laissez la pâte lever dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle double de volume.

Pour la garniture, mélangez tous les ingrédients. Divisez la pâte en trois parts égales et étalez-la en longs rectangles. Étalez un tiers de la garniture sur chaque rectangle, puis roulez les morceaux de pâte.

Faites une tresse à l'aide des trois morceaux de pâte. Badigeonnez la surface de la tresse d'un mélange de jaune d'œuf et de lait, puis saupoudrez d'amandes effilées.

- Temps de cuisson : 55 minutes
- Position de la grille : 3

Kouglof

Ingrédients pour la base :

- 500 g de farine
- 1 petit sachet de levure sèche (8 g de levure sèche ou 42 g de levure fraîche)
- 80 g de sucre glace
- 150 g de beurre
- 3 œufs
- 2 cuillères à café rases de sel
- 150 ml de lait
- 70 g de raisins secs (trempés dans 20 ml de kirsch pendant 1 heure)

Ingrédients pour la garniture :

- 50 g d'amandes entières émondées

Préparation :

Placez la farine, la levure sèche, le sucre glace, le beurre, les œufs, le sel et le lait dans un saladier et pétrissez pour obtenir une pâte levée lisse. Couvrez la pâte dans le saladier et laissez lever pendant 1 heure.

Pétrissez les raisins imbibés dans la pâte.

Placez les amandes individuellement dans chaque creux d'un moule à kouglof beurré et couvert de farine.

Donnez à la pâte la forme d'une saucisse et placez-la dans le moule à kouglof. Couvrez et laissez lever à nouveau pendant environ 45 minutes.

- Temps de cuisson : 60 minutes
- Position de la grille : 1

Gâteau Savarin

Ingrédients pour la pâte :

- 350 g de farine
- 1 petit sachet de levure sèche (8 g de levure sèche ou 42 g de levure fraîche)
- 75 g de sucre
- 100 g de beurre
- 5 jaunes d'œufs
- 1/2 cuillère à café de sel
- 1 sachet de sucre vanillé (environ 8 g)
- 125 ml de lait

Après la cuisson :

- 375 ml d'eau
- 200 g de sucre
- 100 ml d'eau-de-vie de prune ou 100 ml de liqueur d'orange

Préparation :

Placez la farine, la levure sèche, le sucre, le beurre, les jaunes d'œufs, le sel, le sucre vanillé et le lait dans un saladier et pétrissez pour obtenir une pâte levée lisse. Couvrez la pâte dans le saladier et laissez lever pendant 1 heure. Placez ensuite la pâte dans un moule à savarin beurré, couvrez et laissez lever à nouveau pendant 45 minutes.

- Temps de cuisson : 35 minutes
- Position de la grille : 1

Après la cuisson :

Portez l'eau et le sucre à ébullition, puis laissez refroidir.

Ajoutez l'eau-de-vie de prune ou la liqueur d'orange à l'eau sucrée et mélangez.

Lorsque le gâteau a refroidi, piquez-le de part en part avec une brochette en bois ; laissez le mélange s'imbiber de façon homogène dans le gâteau.

Brownies

Ingrédients :

- 250 g de chocolat noir
- 250 g de beurre
- 375 g de sucre
- 2 sachet de sucre vanillé (environ 16 g)
- 1 pincée de sel
- 5 cuillères à soupe d'eau
- 5 œufs
- 375 g de noix
- 250 g de farine
- 1 cuillère à café de levure chimique

Préparation :

Cassez le chocolat en gros morceaux et faites-le fondre au bain-marie.

Mélangez le beurre, le sucre, le sucre vanillé, le sel et l'eau, puis ajoutez les œufs et le chocolat fondu.

Hachez grossièrement les noix, mélangez avec la farine et la levure chimique et incorporez dans la préparation.

Placez du papier sulfurisé au fond d'un plateau de cuisson profond, répartissez la pâte dessus et égalisez-la.

- Temps de cuisson : 50 minutes
- Position de la grille : 3

Après la cuisson :

Laissez refroidir, retirez le papier sulfurisé et découpez en carrés.

Madeleines, muffins

Ingrédients :

- 150 g de beurre
- 150 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé (environ 8 g)
- 1 pincée de sel
- zeste d'un citron non traité
- 2 œufs
- 50 ml de lait
- 25 g de farine de maïs
- 225 g de farine
- 10 g de levure chimique
- 1 boîte de cerises griottes (375 g)
- 225 g de pépites de chocolat

Autre :

- Moules en papier de 7 cm de diamètre environ

Préparation :

Mélangez le beurre, le sucre, le sucre vanillé, le sel et le zeste d'un citron non traité. Ajoutez les œufs et mélangez de nouveau.

Mélangez la farine de maïs, la farine et la levure chimique et incorporez dans le mélange avec le lait.

Égouttez les cerises griottes et incorporez-les dans la préparation avec les pépites de chocolat.

Versez la préparation dans les moules en papier, puis posez-les sur un plateau de cuisson avant de les mettre dans l'appareil. Utilisez un moule à muffins si vous en avez un.

- Temps de cuisson : 40 minutes
- Position de la grille : 3

Tarte aux pommes

Ingrédients :

- 2 feuilles de pâte feuilletée (étalées en carré)
- 50 g de noisettes en poudre
- 1,2 kg de pommes
- 3 œufs
- 300 ml de crème
- 70 g de sucre

Préparation :

Placez la pâte feuilletée sur un plateau de cuisson bien beurré et piquez le fond avec une fourchette. Répartissez les noisettes sur la pâte. Épluchez les pommes, épépinez-les et découpez-les en 12 tranches. Répartissez les tranches sur la pâte. Mélangez les œufs, la crème, le sucre et le sucre vanillé, puis versez la préparation sur les pommes.

- Temps de cuisson : 45 minutes
- Position de la grille : 2

Gâteau aux carottes

Ingrédients pour la préparation:

- 150 ml d'huile de tournesol
- 100 g de cassonade
- 2 œufs
- 75 g de sirop
- 175 g de farine
- 1 cuillère à café de cannelle
- 1/2 cuillère à café de gingembre moulu
- 1 cuillère à café de levure
- 200 g de carottes finement râpées
- 75 g de raisins de Smyrne
- 25 g de noix de coco râpée

Ingrédients pour la garniture :

- 50 g de beurre
- 150 g de fromage à la crème
- 40 g de sucre cristal
- noisettes en poudre

Autre :

- Moule rond à charnière de 22 cm de diamètre, beurré

Préparation :

Mélangez l'huile de tournesol, la cassonade, les œufs et le sirop. Incorporez le reste des ingrédients.

Versez la préparation dans le moule beurré.

- Temps de cuisson : 55 minutes
- Position de la grille : 3

Après la cuisson :

Mélangez le beurre, le fromage frais et le sucre cristallisé (si besoin, ajoutez un peu de lait pour pouvoir mieux étaler).

Étalez sur le gâteau une fois refroidi et parsemez de noisettes.

Gâteau aux amandes

Ingrédients pour le mélange :

- 5 œufs
- 200 g de sucre
- 100 g de pâte d'amande
- 200 ml d'huile d'olive
- 450 g de farine
- 1 cuillère à soupe de cannelle
- 1 sachet de levure chimique (environ 15 g)
- 50 g de pistaches concassées
- 125 g de poudre d'amande
- 300 ml de lait

Ingrédients pour la garniture :

- 200 g de confiture d'abricot
- 5 cuillères à soupe de sucre glace
- 1 cuillère à café de cannelle
- 2 cuillères à soupe d'eau chaude
- amandes effilées

Autre :

- Moule à charnière de 28 cm

Préparation :

Faites mousser les œufs, le sucre et la pâte d'amande pendant 5 minutes, puis ajoutez lentement l'huile d'olive.

Tamisez la farine, la cannelle et la levure chimique, puis mélangez les pistaches concassées et la poudre d'amande à la farine. Incorporez délicatement à la préparation, avec le lait.

Versez dans le moule dont le fond a préalablement été parsemé de chapelure.

- Temps de cuisson : 70 minutes
- Position de la grille : 2

Après la cuisson :

Faites réchauffer la confiture d'abricots et nappez le gâteau avec un pinceau. Laissez refroidir. Mélangez le sucre glace, la cannelle et l'eau chaude, puis étalez ce mélange sur le gâteau. Saupoudrez immédiatement la surface glacée du gâteau d'amandes effilées.

Tarte aux fruits

Ingrédients pour la pâte :

- 200 g de farine
- 1 pincée de sel
- 125 g de beurre
- 1 œuf
- 50 g de sucre
- 50 ml d'eau froide

Ingrédients pour la garniture :

- Fruits de saison (400 g de pommes, pêches, cerises griottes, etc.)
- 90 g de poudre d'amande
- 2 œufs
- 100 g de sucre
- 90 g de beurre ramolli

Autre :

- Un moule à tarte de 28 cm de diamètre, beurré

Préparation :

Tamisez la farine dans un saladier, ajoutez le sel et les petits morceaux de beurre et mélangez. Ajoutez ensuite l'œuf, le sucre et l'eau froide, puis pétrissez.

Laissez reposer 2 heures au réfrigérateur. Étalez la pâte, placez-la dans un moule à tarte beurré et piquez-la avec une fourchette. Nettoyez les fruits, épépinez-les ou dénoyautez-les et disposez-les en petits morceaux sur la pâte. Mettez la poudre

d'amande, les œufs, le sucre et le beurre ramolli dans un saladier et faites mousser. Versez ensuite sur les fruits et égalisez.

- Temps de cuisson : 50 minutes
- Position de la grille : 1

Galette aux pommes

Ingrédients :

- 250 g de beurre
- 250 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé (environ 8 g)
- 1 pincée de sel
- 100 g de pâte d'amande
- 5 œufs
- 500 g de farine
- 1 sachet de levure chimique (environ 15 g)
- 1 sachet d'épices pour pain d'épices (environ 20 g)
- 50 g de cacao en poudre
- 150 ml de vin rouge
- 1,2 kg de pommes

Préparation :

Placez le beurre, le sucre, le sucre vanillé et le sel dans un saladier et mélangez jusqu'à l'obtention d'une consistance mousseuse. Ajoutez la pâte d'amandes coupée en petits morceaux et fouettez jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse. Ajoutez les œufs un par un et battez jusqu'à l'obtention d'une consistance mousseuse. Ajoutez la farine, la levure chimique, les épices pour pain d'épices et la poudre de cacao à la préparation. Incorporez le vin rouge. Placez du papier sulfurisé au fond d'un plateau de cuisson profond, répartissez la pâte dessus et égalisez-la. Épluchez les pommes et enlevez le cœur, puis coupez-les en tranches de 0,5 cm d'épaisseur. Purée de prunes : Placez les tranches sur la pâte et remplissez les trous laissés par les cœurs de purée de prunes. Mettez ensuite dans l'appareil.

- Temps de cuisson : 50 minutes
- Position de la grille : 3
- Après la cuisson, laissez le gâteau refroidir et enlevez le papier sulfurisé.

Glaçage :

- 250 ml de jus de pomme
- 1 sachet de glaçage à gâteau transparent
- Après la cuisson, laissez le gâteau refroidir et enlevez le papier sulfurisé.

Mélangez le jus de pommes et le sachet de glaçage et badigeonnez le gâteau avec le glaçage.

Recettes - Pizza/Tarte/Pain

Pizza

Ingrédients pour la pâte :

- 14 g de levure
- 200 ml d'eau
- 300 g de farine
- 3 g de sel
- 1 cuillère à soupe d'huile

Ingrédients pour la garniture :

- 1/2 petite boîte de tomates concassées (200 g)
- 200 g de fromage râpé
- 100 g de salami
- 100 g de jambon cuit
- 150 g de champignons (en boîte)
- 150 g de feta
- origan

Autre :

- Plateau de cuisson beurré

Préparation :

Émiettez la levure dans une jatte et dissolvez-la dans de l'eau. Versez dessus la farine mélangée avec le sel et l'huile.

Malaxez les ingrédients pour obtenir une pâte souple qui n'adhère pas aux parois de

la jatte. Laissez ensuite la pâte reposer dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle double de volume.

Étalez la pâte sur le plateau de cuisson préalablement graissé et piquez le fond avec une fourchette.

Versez les ingrédients de la garniture les uns après les autres sur la pâte.

- Temps de cuisson : 25 minutes
- Position de la grille : 1

Tarte à l'oignon

Ingrédients pour la pâte :

- 300 g de farine
- 20 g de levure
- 125 ml de lait
- 1 œuf
- 50 g de beurre
- 3 g de sel

Ingrédients pour la garniture :

- 750 g d'oignons
- 250 g de lard
- 3 œufs
- 250 g de crème fraîche
- 125 ml de lait
- 1 cuillère à café de sel
- 1/2 cuillère à café de poivre moulu

Préparation :

Tamisez la farine dans un saladier ; faites un puits au centre.

Émiettez la levure, placez-la dans le puits, mélangez avec le lait tiède et un peu de farine du pourtour. Saupoudrez de farine, laissez reposer dans un endroit chaud jusqu'à ce que la farine saupoudrée sur la pâte commence à craqueler.

Placez l'œuf et le beurre sur le bord de la farine. Pétrissez tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte levée souple.

Laissez la pâte lever dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle double de volume.

Pendant ce temps, épluchez et coupez les oignons puis émincez-les.

Coupez le lard en dés et faites le cuire à feu doux avec les oignons sans qu'il brunisse. Laissez refroidir.

Étalez la pâte sur un plateau de cuisson beurré et piquez le fond avec une fourchette ; appuyez sur les bords. Laissez à nouveau la pâte lever.

Mélangez les œufs, la crème fraîche, le lait, le sel et le poivre. Répartissez les oignons et le lard refroidis sur la pâte. Versez le mélange par-dessus et étalez.

- Temps de cuisson : 45 minutes
- Position de la grille : 1

Quiche lorraine

Ingrédients pour la pâte :

- 200 g de farine
- 2 œufs
- 100 g de beurre
- 1/2 cuillère à café de sel
- une pincée de poivre
- 1 pincée de noix de muscade

Ingrédients pour la garniture :

- 150 g de fromage râpé
- 200 g de jambon cuit ou de lard maigre
- 2 œufs
- 250 g de crème aigre
- sel, poivre et noix de muscade

Autre :

- Moule noir beurré de 28 cm de diamètre

Préparation :

Versez la farine, le beurre, les œufs et les épices dans un saladier et mélangez pour obtenir une pâte homogène. Mettez la pâte au frais pendant quelques heures.

Ensuite, étalez la pâte dans le moule beurré. Piquez le fond avec une fourchette.

Répartissez le lard sur la pâte.

Pour la garniture, mélangez les œufs, la crème aigre et l'assaisonnement. Ajoutez ensuite le fromage.

Versez sur le lard.

- Temps de cuisson : 40 minutes
- Position de la grille : 2

Tarte au fromage de chèvre

Ingrédients pour la pâte :

- 125 g de farine
- 60 ml d'huile d'olive
- 1 pincée de sel
- 3 à 4 cuillères à soupe d'eau froide

Ingrédients pour la garniture :

- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 2 oignons
- sel et poivre
- 1 cuillère à café de thym haché
- 125 g de ricotta
- 100 g de fromage de chèvre
- 2 cuillères à soupe d'olives
- 1 œuf
- 60 ml de crème

Autre :

- Moule noir beurré de 28 cm de diamètre

Préparation :

Placez la farine, l'huile d'olive et le sel dans un saladier ; mélangez jusqu'à ce que la préparation ressemble à de la chapelure. Ajoutez de l'eau et pétrissez. Mettez la pâte au frais pendant quelques heures.

Ensuite, étalez la pâte dans le moule beurré. Piquez le fond avec une fourchette.

Versez une cuillère à soupe d'huile d'olive dans une poêle. Épluchez les oignons, émincez-les et faites-les suer dans l'huile pendant environ 30 minutes, avec un couvercle sur la poêle. Salez et poivrez, puis ajoutez 1/2 cuillère à café de persil haché.

Laissez les oignons refroidir un peu, puis étalez-les sur la pâte.

Puis mettez la ricotta et le fromage de chèvre par-dessus et ajoutez les olives. Saupoudrez d'une demi-cuillère à café de thym.

Pour la garniture, mélangez les œufs et la crème. Versez sur la quiche.

- Temps de cuisson : 45 minutes
- Position de la grille : 1

Tarte au fromage

Ingrédients :

- 1,5 feuille de pâte feuilletée (étalée en carré)
- 500 g de fromage râpé
- 200 ml de crème
- 100 ml de lait
- 4 œufs
- sel, poivre et noix de muscade

Préparation :

Étalez la pâte sur un plateau de cuisson bien beurré. Piquez ensuite la pâte avec une fourchette.

Répartissez le fromage uniformément sur la pâte. Mélangez la crème, le lait, les œufs et assaisonnez avec du sel, du poivre et de la muscade. Mélangez à nouveau et versez sur le fromage.

- Temps de cuisson : 40 minutes
- Position de la grille : 2

Feuilleté au fromage

Ingrédients :

- 400 g de feta
- 2 œufs
- 3 cuillères à soupe de persil à feuilles plates, haché
- poivre noir
- 80 ml d'huile d'olive
- 375 g de pâte filo

Préparation :

Mélangez la feta, les œufs, le persil et le poivre. Couvrez la pâte filo d'un torchon

humide pour qu'elle ne sèche pas. Superposez 4 feuillets de pâte, en brossant chacun d'entre eux avec de l'huile.

Découpez la pâte en quatre bandes d'environ 7 cm chacune.

Placez deux cuillères à soupe bombées de la préparation à base de feta sur un coin de chaque bande et repliez en diagonale pour former un triangle.

Retournez sur un plateau de cuisson et badigeonnez d'huile.

- Temps de cuisson : 25 minutes
- Position de la grille : 3

Pain blanc

Ingrédients :

- 1 000 g de farine
- 40 g de levure fraîche ou 20 g de levure en poudre
- 650 ml de lait
- 15 g de sel

Autre :

- Plateau de cuisson beurré ou garni de papier sulfurisé

Préparation :

Versez la farine et le sel dans un grand récipient. Diluez la levure dans le lait tiède et ajoutez-la à la farine. Pétrissez les ingrédients pour obtenir une pâte molle. Selon la qualité de la farine, il faudra peut-être rajouter un peu de lait pour obtenir une pâte adaptée.

Laissez lever la pâte jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

Coupez la pâte en deux, façonnez deux pains longs et placez-les sur le plateau de cuisson préalablement beurré ou recouvert de papier sulfurisé.

Laissez encore lever les pains jusqu'à ce que leur volume ait augmenté de 50 %.

Avant de passer à la cuisson, saupoudrez-les de farine et avec un couteau bien aiguisé, taillez 3 ou 4 lignes en diagonale, d'au moins 1 cm de profondeur.

- Temps de cuisson : 55 minutes
- Position de la grille : 2

Pain de campagne

Ingrédients :

- 500 g de farine de blé
- 250 g de farine de seigle
- 15 g de sel
- 1 petit sachet de levure en poudre
- 250 ml d'eau
- 250 ml de lait

Autre :

- Plateau de cuisson beurré ou garni de papier sulfurisé

Préparation :

Placez la farine de blé, la farine de seigle, le sel et la levure dans un grand saladier.

Mélangez l'eau, le lait et le sel, puis ajoutez-les à la farine. Pétrissez les ingrédients pour obtenir une pâte molle. Laissez lever la pâte jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

Formez un pain long et placez-le sur le plateau de cuisson préalablement beurré ou couvert de papier sulfurisé.

Laissez le pain reposer jusqu'à ce que son volume ait augmenté de 50 %. Avant la cuisson, saupoudrez d'un peu de farine.

- Temps de cuisson : 60 minutes
- Position de la grille : 2

Raviolis russes (Pour 30 petits raviolis)

Ingrédients pour la pâte :

- 250 g de farine d'épeautre
- 250 g de beurre
- 250 g de fromage blanc allégé
- Sel

Ingrédients pour la garniture :

- 1 petite tête de chou blanc (400 g)
- 50 g de lard
- 2 cuillères à soupe de beurre clarifié
- sel, poivre et noix de muscade
- 3 cuillères à soupe de crème aigre
- 2 œufs

Autre :

- Plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé.

Préparation :

Pétrissez la farine d'épeautre, le beurre, le fromage blanc allégé et un peu de sel pour former une pâte et réservez au réfrigérateur.

Coupez le chou blanc en fines lamelles. Coupez le lard en dés et faites revenir dans le beurre clarifié. Ajoutez le chou et faites revenir jusqu'à ce qu'il soit tendre. Assaisonnez avec le poivre, le sel et la muscade et incorporez la crème aigre.

Continuez à braiser jusqu'à ce que tout le liquide se soit évaporé.

Faites cuire les œufs durs, laissez-les refroidir, coupez-les en dés, mélangez avec le chou et laissez refroidir.

Étalez la pâte et découpez des cercles de 8 cm de diamètre.

Placez un peu de garniture au centre de chaque pièce et repliez. Scellez les bords en appuyant avec une fourchette.

Placez le pirojki sur un plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé et badigeonnez avec un jaune d'œuf.

- Temps de cuisson : 20 minutes
- Position de la grille : 3

Tresse au beurre

Ingrédients pour la pâte :

- 750 g de farine
- 30 g de levure
- 400 ml de lait
- 10 g de sucre
- 15 g de sel
- 1 œuf
- 100 g de beurre ramolli

Ingrédients pour le glaçage :

- 1 jaune d'œuf
- un peu de lait

Préparation :

Tamisez la farine dans un saladier ; faites un puits au centre. Émiettez la levure, placez-la dans le puits, mélangez avec le lait, un peu de sucre et de la farine qui forme le pourtour, saupoudrez de farine et laissez lever dans un endroit chaud jusqu'à ce que la farine saupoudrée sur la pâte présente des fissures.

Placez le reste du sucre, le sel, l'œuf et le beurre sur le bord de la farine. Pétrissez tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte levée souple.

Laissez la pâte lever dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle double de volume.

Ensuite, divisez en trois morceaux de taille identique et faites de chaque pièce un boudin. Tressez les trois boudins ensemble.

Couvrez et laissez lever pendant une demi-heure. Badigeonnez la surface de la tresse d'un mélange de jaune d'œuf et de lait, puis mettez au four.

- Temps de cuisson : 50 minutes
- Position de la grille : 3

Recettes - Ragoût/Gratins

Lasagnes

Ingrédients pour la sauce à la viande :

- 100 g de lard en tranches striées
- 1 oignon
- 1 carotte
- 100 g de céleri
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 400 g de viande hachée (mélange de porc et de bœuf)
- 100 ml de bouillon de viande
- 1 petite boîte de tomates concassées (environ 400 g)
- origan, thym, sel et poivre

Ingrédients pour la béchamel :

- 75 g de beurre
- 50 g de farine
- 600 ml de lait
- sel, poivre et noix de muscade

Avec :

- 3 cuillères à soupe de beurre
- 250 g de lasagnes vertes
- 50 g de parmesan râpé
- 50 g de fromage râpé

Préparation :

Découpez le lard de la couenne et du cartilage à l'aide d'un couteau effilé et coupez-le en petits morceaux très fins. Épluchez l'oignon et la carotte, lavez le céleri et émincez finement tous les légumes en petits dés.

Chauffez l'huile dans une cocotte, faites revenir le lard et les légumes tout en remuant.

Ajoutez peu à peu la viande hachée, en mélangeant, et déglacez avec le bouillon de viande. Assaisonnez la sauce à la viande avec la purée de tomate et les herbes, salez, poivrez et laissez mijoter à petit feu en couvrant pendant environ 30 minutes.

Pendant ce temps, préparez la sauce béchamel : Faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez la farine et faites cuire jusqu'à ce que le mélange commence à dorer, en remuant constamment. Versez le lait petit à petit, en remuant sans arrêt. Assaisonnez la sauce avec du sel, du poivre et de la noix de muscade et laissez mijoter sans couvrir pendant environ 10 minutes.

Prenez 1 cuillère à soupe de beurre et beurrez un grand plat rectangulaire allant au four. Disposez en couches successives une couche de plaques de lasagnes, une couche de sauce à la viande, une couche de sauce béchamel et une couche de mélange de fromages dans le plat. Terminez avec une couche de sauce béchamel et parsemez pour finir avec du fromage râpé. Mettez le reste du beurre en noisettes sur le dessus du plat.

- Temps de cuisson : 55 minutes
- Position de la grille : 1

Cannelloni

Ingrédients pour la farce :

- 50 g d'oignons émincés
- 30 g de beurre
- 350 g d'épinards émincés
- 100 g de crème fraîche
- 200 g de saumon frais coupé en cubes
- 200 g de perche du Nil coupée en cubes
- 150 g de crevettes
- 150 g de moules décortiquées
- sel, poivre

Ingrédients pour la béchamel :

- 75 g de beurre
- 50 g de farine
- 600 ml de lait
- sel, poivre et noix de muscade

Avec :

- 1 paquet de cannelloni

- 50 g de parmesan râpé
- 150 g de fromage râpé
- 40 g de beurre

Préparation :

Placez les oignons émincés et le beurre dans une poêle et faites revenir jusqu'à ce que les oignons soient transparents. Ajoutez les épinards et faites cuire à feu doux pendant quelques instants. Ajoutez la crème fraîche, mélangez et laissez refroidir.

Pendant ce temps, préparez la sauce béchamel : Faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez la farine et faites cuire jusqu'à ce que le mélange commence à dorer, en remuant constamment. Versez le lait petit à petit, en remuant sans arrêt. Assaisonnez la sauce avec du sel, du poivre et de la noix de muscade et laissez mijoter sans couvrir pendant environ 10 minutes.

Ajoutez le saumon, la perche, les crevettes, les moules, le sel et le poivre aux épinards refroidis et mélangez.

Prenez 1 cuillère à soupe de beurre et beurrez un grand plat rectangulaire allant au four.

Farcissez les cannelloni avec la préparation d'épinards et placez dans un plat. Versez la béchamel entre chaque rangée de cannelloni. Terminez avec une couche de sauce béchamel et parsemez pour finir avec du fromage râpé. Mettez le reste du beurre en noisettes sur le dessus du plat.

- Temps de cuisson : 55 minutes
- Position de la grille : 1

Gratin de pommes de terre

Ingrédients :

- 1 000 g de pommes de terre
- 1 cuillère à café de sel, de poivre et de noix de muscade
- 2 gousses d'ail
- 200 g de fromage râpé
- 200 ml de lait
- 200 ml de crème
- 4 cuillères à soupe de beurre

Préparation :

Épluchez les pommes de terre, coupez-les en fines tranches, essuyez-les et assaisonnez-les.

Frottez une gousse d'ail sur un plat allant au four, puis beurrez.

Répartissez la moitié des pommes de terre dans le plat, puis couvrez avec un peu de fromage râpé. Placez le reste des pommes de terre au-dessus de cette couche et recouvrez avec le reste du fromage.

Écrasez une deuxième gousse d'ail et fouettez-la avec le lait et la crème. Versez la préparation sur les pommes de terre et disposez le reste du beurre en noisettes sur le gratin.

- Temps de cuisson : 65 minutes
- Position de la grille : 2

Moussaka (pour 10 personnes)

Ingrédients :

- 1 oignon émincé
- huile d'olive
- 1,5 kg de viande hachée
- 1 boîte de tomates concassées (400 g)
- 50 g de fromage râpé
- 4 cuillères à café de chapelure
- sel et poivre
- cannelle
- 1 kg de pommes de terre
- 1,5 kg d'aubergines
- beurre pour frire

Ingrédients pour la béchamel :

- 75 g de beurre
- 50 g de farine
- 600 ml de lait
- sel, poivre et noix de muscade

Avec :

- 150 g de fromage râpé
- 4 cuillères à soupe de chapelure

- 50 g de beurre

Préparation :

Faites suer l'oignon émincé dans un peu d'huile d'olive, puis ajoutez la viande hachée et faites cuire en remuant.

Ajoutez les tomates concassées, l'emmental râpé et la chapelure, mélangez bien et portez à ébullition. Assaisonnez avec du sel, du poivre et de la cannelle, puis retirez de la plaque de cuisson.

Épluchez les pommes de terre et coupez-les en lamelles d'1 cm d'épaisseur, lavez les aubergines et coupez-les en lamelles d'1 cm d'épaisseur.

Séchez toutes les lamelles de légumes avec du papier absorbant. Faites ensuite revenir dans une poêle avec beaucoup de beurre.

Pendant ce temps, préparez la sauce béchamel : faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez la farine et faites cuire jusqu'à ce que le mélange commence à dorer, en remuant constamment. Versez le lait petit à petit, en remuant sans arrêt. Assaisonnez la sauce avec du sel, du poivre et de la noix de muscade et laissez mijoter sans couvrir pendant environ 10 minutes.

Disposez les lamelles de pommes de terre au fond du plat de cuisson beurré, saupoudrez de fromage râpé. Recouvrez d'une couche d'aubergines. Rajoutez alors un peu de la préparation de viande. Recouvrez de sauce béchamel.

Disposez une nouvelle couche de pommes de terre, puis d'aubergines et de viande. Terminez par une couche de sauce béchamel. Parsemez le tout du reste de fromage et de chapelure. Faites fondre le beurre et versez sur la moussaka.

- Temps de cuisson : 60 minutes
- Position de la grille : 1

Gratin de pâtes

Ingrédients :

- 1 litre d'eau
- sel
- 250 g de tagliatelles
- 250 g de jambon cuit
- 20 g de beurre
- 1 bouquet de persil
- 1 oignon
- 100 g de beurre
- 1 œuf
- 250 ml de lait
- sel, poivre et noix de muscade
- 50 g de parmesan râpé

Préparation :

Faites bouillir l'eau légèrement salée. Placez les tagliatelles dans l'eau bouillante et faites cuire pendant 12 minutes. Égouttez.

Coupez le jambon en dés.

Faites chauffer le beurre dans une poêle.

Hachez le persil, épluchez et émincez l'oignon. Faites-les suer dans la poêle.

Beurrez un plat. Mélangez les tagliatelles, le jambon, le persil et les oignons, puis versez dans le plat.

Mélangez l'œuf et le lait, salez, poivrez, ajoutez de la noix de muscade et versez sur les pâtes. Saupoudrez de parmesan.

- Temps de cuisson : 45 minutes
- Position de la grille : 1

Gratin d'endives

Ingrédients :

- 8 endives de taille moyenne
- 8 tranches de jambon cuit
- 30 g de beurre
- 1,5 cuillère à soupe de farine
- 150 ml de bouillon de légumes (des endives)
- 5 cuillères à soupe de lait
- 100 g de fromage râpé

Préparation :

Coupez les endives en deux et découpez le cœur amer. Lavez-les et faites-les cuire pendant 15 minutes dans l'eau bouillante.

Sortez les endives de l'eau, rafraîchissez à l'eau froide et reconstituez les endives entières. Enveloppez chaque endive d'une tranche de jambon et placez dans un plat beurré.

Faites fondre le beurre et ajoutez la farine. Faites revenir pendant quelques instants, ajoutez le bouillon de légumes et le lait, puis portez à ébullition.

Ajoutez 50 g de fromage dans la sauce tout en remuant et versez sur les endives. Ajoutez ensuite le reste du fromage sur le gratin.

- Temps de cuisson : 35 minutes
- Position de la grille : 3

Ragoût de bœuf

Ingrédients :

- 600 g de bœuf
- sel et poivre
- farine
- 10 g de beurre
- 1 oignon
- 330 ml de bière brune
- 2 cuillères à café de cassonade
- 2 cuillères à café de concentré de tomate
- 500 ml de bouillon de bœuf

Préparation :

Coupez le bœuf en dés, salez, poivrez et saupoudrez d'un peu de farine.

Faites fondre le beurre dans une poêle et faites revenir la viande. Versez dans une cocotte.

Épluchez et émincez l'oignon, faites le revenir légèrement dans un peu de beurre, puis versez-le sur la viande.

Mélangez la bière brune, la cassonade, le concentré de tomate et le bouillon de bœuf dans la poêle et portez à ébullition. Versez sur la viande (elle doit être complètement couverte).

Couvrez et mettez dans l'appareil.

- Temps de cuisson : 120 minutes
- Position de la grille : 3

Potée

Ingrédients :

- 1 chou (800 g)
- marjolaine
- 1 oignon
- huile pour faire sauter
- 400 g de viande hachée
- 250 g de riz long grain
- sel, poivre et paprika
- 1 litre de bouillon de viande
- 200 ml de crème fraîche
- 100 g de fromage râpé

Préparation :

Découpez le chou et retirez le trognon. Blanchissez dans l'eau salée assaisonnée de marjolaine.

Épluchez et émincez l'oignon, faites revenir doucement dans un peu d'huile. Ajoutez ensuite la viande hachée et le riz, faites revenir, salez, poivrez et assaisonnez de paprika. Ajoutez le bouillon de viande et laissez mijoter pendant 20 minutes sur la table de cuisson, en couvrant le faitout.

Dans un plat, mettez une couche de chou et de mélange riz / viande hachée.

Versez la crème fraîche sur le gratin et recouvrez de fromage.

- Temps de cuisson : 60 minutes
- Position de la grille : 3

Viande en croûte

Ingrédients :

- Environ 1 000 g de lamelles de dinde

- 1 petite boîte de champignons (petites têtes)
- 500 g d'oignons émincés
- 1 kg de pâte à quenelles
- 400 g de fromage râpé
- 250 ml de crème

Préparation :

Assaisonnez les lamelles de dinde avec du sel, du poivre et du paprika, etc. Faites revenir les oignons émincés. Égouttez bien les champignons. Mélangez la viande, les oignons et les champignons et mettez-les dans un plat allant au four. Mélangez la pâte à quenelles et le fromage et placez-les sur le mélange à base de dinde. Versez la crème.

- Temps de cuisson : 75 minutes
- Position de la grille : 1

Plats préparés

L'appareil comprend un certain nombre de fonctions automatiques pour les plats suivants. La température et le temps de cuisson sont prédéfinis.

Plat	Positions des grilles
Pizza surgelée	3
Pizza épaisse surgelées	1
Pizza fraîche	3
Parts de pizza surgelées	1
Frites	3
Potatoes/Pomme quartier	3
Galettes de pommes de t.	3
Pain & Petits pains	3
Pain & Petits pains surgelés	3
Tourte aux fruits surgelés	3
Filets de poisson surgelés	3
Ailes de poulet	3
Lasagnes surgelées	3

867318223-B-132015

CE

© Inter IKEA Systems B.V. 2015

21552

AA-1508500-1